



## Tomaten-Bruschetta

### Zutaten (6 Stk.):

- 4 reife Tomaten
- Salz + Pfeffer
- 1 TL "rische's Reise ans Mittelmeer"
- 3 EL Olivenöl
- 6 Scheiben Ciabatta oder Baguette
- eine Handvoll Rucola
- 2 Knoblauchzehen

### Zubereitung:

- Tomaten waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln.
- Tomatenwürfel in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, "rische's Reise ans Mittelmeer" und Olivenöl mischen.
- Backofen vorheizen auf 200°C, Brotscheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen von jeder Seite ca. 2-3 Min. rösten.
- Inzwischen Rucola waschen, trocken schütteln, die groben Stiele abschneiden und Blätter nach Belieben kleiner zupfen.
- Knoblauchzehen schälen und längs halbieren.
- Brotscheiben aus dem Ofen nehmen, noch heiß mit Knoblauch einreiben, Tomatenwürfel darauf geben und mit Rucolablättchen garnieren.
- Sofort servieren!